

## PORC



### Rôti de porc à la moutarde et au miel

---

**Préparation :** 30 mn  
20 mn

**Cuisson :** 1h30

**Four :** 160 ° (5/6)

**Difficulté :** Facile

**Coût :** Raisonnable

---

#### **Ingrédients (6 personnes) :**

- 1 rôti de porc de 1,2 kg environ
  - 1 cuillère à soupe de moutarde de dijon
  - 2 cuillères à soupe de miel
  - 1 gousse d'ail pressée
  - sel et poivre au goût
  - 2 oignons coupés en rondelles
  - 1/4 l de bouillon de volaille
- 

MELANGEZ tous les ingrédients ensemble, sauf le rôti et les rondelles d'oignons.

BADIGEONNEZ le rôti de cette sauce et le coucher sur les oignons. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

AJOUTEZ le bouillon, couvrir le rôti et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant environ 1h30.

POUR VERIFIER la cuisson, piquer avec un cure-dent. S'il pénètre facilement, le rôti est à point.

#### **COMMENTAIRES :**